

«Löwenzahn-Honig»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Vorbereitung:

6 kleine Einmachgläser

heiss auswaschen

250 Stk. Löwenzahnblüten
(ca. 300 Gramm)

an einem schönen Platz sammeln
(wenn möglich nicht gleich neben der Strasse)

Blüten mit Wasser reinigen und Stile entfernen, das Grün am Blütenkopf darf dranbleiben

1 Zitrone
1 Liter Wasser

in Scheiben schneiden
zusammen mit den Blütenköpfen und den Zitronen schein aufkochen
ca. 20 Minuten köcheln lassen

24 Stunden stehen lassen

am nächsten Tag:

Alles durch ein Geschirrtuch pressen und Saft auffangen

1 kg Zucker

zusammen mit dem Blütensaft ca. 2-3 Stunden aufkochen

Der Löwenzahnhonig ist fertig, wenn ein ausgekühlter Tropfen Fäden zieht. Das kann immer wieder getestet werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Direkt im Anschluss in Schraubgläser füllen.

Viel Spass beim Ausprobieren und Verschenken!